

# La guéguerre des syndicats de brasseurs

Entre le syndicat historique Brasseurs de France et son « outsider », le Syndicat National des Brasseurs Indépendants, la tension est palpable. Il suffit de lire les communiqués de presse respectifs de ces deux organismes pour s'en convaincre. Mais, pour autant, cette guéguerre est-elle bénéfique pour les deux parties, en transcendant leurs équipes respectives ? La bière et les consommateurs en sortiront-ils gagnants ?

→ par Emmanuel Gillard - *Projet Amertume*

## Deux syndicats

Honneur au plus ancien, Brasseurs de France. Ce groupement a été fondé en 1878 afin de fédérer les producteurs de bière. Il se compose en pratique de deux organismes distincts :  
- La Société de Promotion de la Bière française (SPBF) qui vise la valorisation collective de la bière et de la profession par l'intermédiaire d'un groupement d'intérêt économique.  
- L'Association des Brasseurs de France qui est un syndicat professionnel de défense des intérêts communs de la brasserie.

Brasseurs de France est membre de l'organisation des Brasseurs européens (The Brewers of Europe) depuis 1958, ainsi que de l'European Brewery Convention (EBC), organisation scientifique internationale, et de l'Association Nationale des Industries alimentaires (ANIA). Pour ses adhérents, Brasseurs de France assure un rôle d'information et de conseil dans l'ensemble des domaines de la filière : réglementation de la bière, étiquetage, publicité, droit social, économique et fiscal, relations avec l'Administration, législations étrangères...



François Loos, président de Brasseurs de France.

Pour le grand public, il s'agit de communiquer sur la profession par le biais de publications, de communiqués de presse ou encore de leur site internet. L'association est d'ailleurs agréée par l'Administration pour collecter et publier les statistiques professionnelles (fabrication, ventes, commerce extérieur).

Les orientations et les travaux préparatoires sont menés par quatre commissions spécifiques :

- Commission juridique et fiscale : droit de la concurrence, fiscalité, publicité...
- Commission technique et recherche : matières premières, hygiène, normes d'hygiène, environnement...
- Commission sociale qui s'occupe de la gestion de la convention collective de la branche commune aux industries de la brasserie, des eaux embouteillées et boissons sans alcool.

- Commission des brasseries de moins de 200 000 hectolitres de production annuelle. Brasseurs de France est présidée par François Loos, un ancien ministre français. Les stratégies, les décisions et les moyens associés sont élaborés par un directoire constitué, outre du président, des trois géants du secteur (Heineken France, Brasseries Kronenbourg et AB InBev France... le belgo-américano-brésilien qui ne possède pas de brasserie en France!), d'entreprises de taille intermédiaire (Bourbon, Champigneulle, Goudale, Licorne et Meteor), d'un représentant des brasseries produisant entre 20 000 et 200 000 hectolitres (Duyck), de deux représentants des brasseries produisant moins de 20 000 hectolitres (Rabourdin et Brasserie Gaillarde) et d'un représentant des syndicats régionaux (Brasserie Uberach).

Face à l'augmentation exponentielle du nombre de brasseries sur l'ensemble du territoire français, le syndicat historique a réagi, en créant une commission spécifique pour les « petites » brasseries et en leur offrant une certaine représentativité au sein du directoire.

Ces mesures ne semblent pas avoir suffi puisque, en avril 2016, l'édifice Brasseurs de France s'est fissuré avec le départ de la plupart des représentants de ces « petites » brasseries françaises qui ont alors décidé de créer leur propre fédération pour défendre des intérêts qu'ils considèrent spécifiques à leur taille et aux valeurs portées par leurs entreprises.



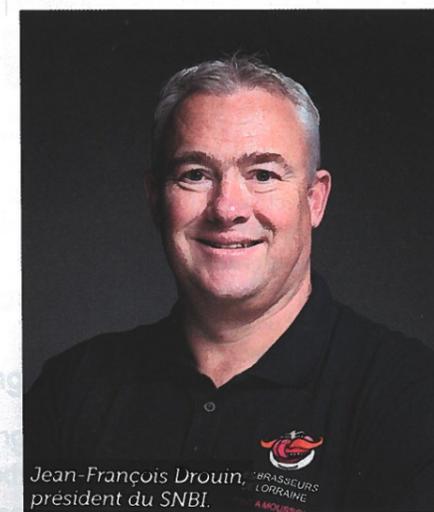
La bière expliquée lors du CGA sur le stand Brasseurs de France en 2017. © DR

Ainsi, dès le 10 juin 2016, le Syndicat National des Brasseurs Indépendants (SNBI) était sur les rails, avec la mise en place de 14 délégués régionaux. Début novembre 2016, cette nouvelle organisation pouvait déjà compter 162 adhérents. En juillet 2018, le syndicat revendiquait 350 brasseries adhérentes.

Doté d'un Conseil d'Administration présidé par Jean-François Drouin, officiant aux Brasseurs de Lorraine, l'association s'appuie sur un réseau de 44 délégués départementaux, tous des brasseurs représentant l'ensemble des régions de France. Il s'agit dès lors d'une configuration pratique pour coller au maximum aux préoccupations du terrain et aborder les sujets qui préoccupent le plus la profession.

## Des métiers différents

La France se retrouve donc dotée de deux syndicats de brasseurs. Sur le principe, cela semble logique lorsqu'on observe qu'une quinzaine de brasseries produisent 96 % du volume de bière, les 4 % restants provenant de plus de 1 200 brasseries. Si le produit fini, la bière, reste en principe le même, on comprend bien à la lecture de ces chiffres que le métier de brasseur diffère fortement



Jean-François Drouin, président du SNBI.

entre celui officiant pour un géant brassicole et celui travaillant le plus souvent à son compte dans une petite entreprise. Dans une grosse structure, il existe en pratique une multitude de métiers différents : production, marketing, communication, vente... alors même que le petit producteur devra porter toutes ces casquettes à la fois ! Sans compter les énormes économies d'échelle des grosses brasseries. Ainsi, le Syndicat National des Brasseurs Indépendants annonçait récemment que les brasseries indépendantes et artisanales françaises employaient environ 3 500 personnes et généraient 60 fois plus d'emplois directs que les industriels. En d'autres termes, il faut beaucoup plus de main d'œuvre dans une petite brasserie pour produire un litre de bière que dans une usine où l'ensemble des processus sont continuellement optimisés et automatisés.

## Des intérêts divergents

Deux métiers différents impliquent deux syndicats différents, logique non ? Il se pose cependant la question de la cohabitation entre ces deux organismes. En effet, pour le grand public et la plupart des politiques, il est difficile d'appréhender cette situation,

BRASSEURS  
DE FRANCE



d'autant plus qu'il n'existe qu'un seul texte réglementaire définissant la bière en France. Cette différence de points de vue s'affiche clairement sur le site du SNBI. « *Le SNBI a la vocation d'être le syndicat représentatif des brasseries artisanales et indépendantes, car nous ne pourrions accepter que des multinationales décident de notre propre avenir* ». Ou encore « *Nous souhaitons que l'accès à la profession ne soit pas restreint par les industriels à coup de « référentiel de formation », de « normes sanitaires » et ou contrôle des « bonnes pratiques », comme ils viennent de l'annoncer* ».

À peine créé, le SNBI dénonçait la refonte du règlement du Concours général agricole, Catégorie Bière, aboutissant à la création de 18 catégories de bières aromatisées. De quoi mettre en avant les « bières sucrées, aromatisées, et autres boissons synthétiques des brasseurs industriels ».

Quelques mois plus tard, alors que le ministère de l'Agriculture fait évoluer le règlement sur l'origine des matières premières au sein de ce même concours en demandant que 100 % de l'orge du malt soit cultivé en France, le SNBI proteste à nouveau en arguant du fait que les brasseurs industriels sont avantagés car ils ont fréquemment recouru à des ajouts de matières amylacées autres que le malt (maïs, riz, sirop de glucose,...) qui sont permis à hauteur maximale de 50 % par la législation. De plus, les producteurs de bières biologiques sont confrontés à des difficultés d'approvisionnement en malts spéciaux bio issus de malteries françaises. Cette intervention a effectivement porté ses fruits puisque les propositions du SNBI ont été intégrées au nouveau règlement, satisfaisant pleinement le syndicat qui clame que, sans son action, « *des bières produites avec du maïs russe auraient pu concourir, alors que des bières artisanales pur malt auraient été exclues de ce concours* ».

En février 2018, Brasseurs de France lance sa marque collective de qualité dénommée « Profession Brasseur ». Il s'agit de permettre aux consommateurs de se repérer face à une offre toujours plus large, de garantir la qualité de la bière et de promouvoir l'excellence de la filière française. Pour pouvoir arborer le logo « Profession Brasseur » sur ses emballages, les brasseurs devront respecter un cahier des charges contenant pas moins de 420 critères d'évaluation... qui n'ont pas été rendus publics.

Le SNBI dénonce une « prise de contrôle de la profession » qui aurait pour objectif de restreindre l'accès à la profession de brasseur. Dans la foulée, il sort en avril 2018 sa propre marque collective « Brasseur Indépendant » dont l'utilisation nécessite que la brasserie respecte dix critères.

J'avoue rester dubitatif sur la compréhension par le grand public de ces deux logos... ●



# MARTIN'S®

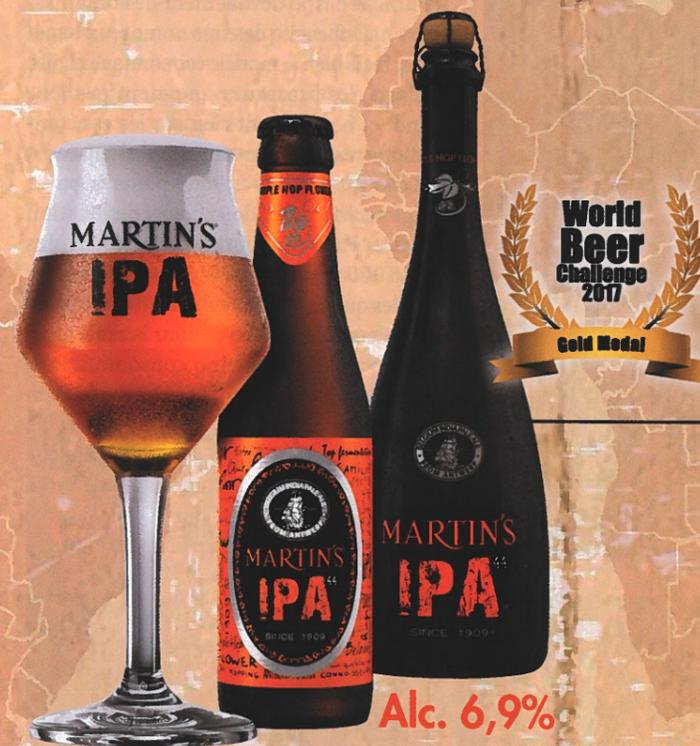
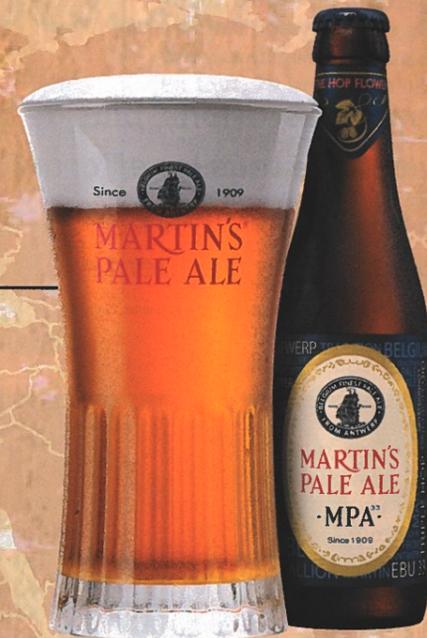
La saveur du houblon depuis

## 1909

### Martin's Pale Ale

Houblonnage à froid.

 Kent Golding, Styrian Dana et Extra Styrian Dana.



Alc. 6,9%

### Martin's IPA 44

Refermentation bouteille  
houblonnage à froid.

 Kent Golding, Styrian  
Extra Styrian Dana.

### Martin's Double IPA

Une IPA à l'anglaise.

 Kent Golding, Styrian  
Golding, Extra Styrian Dana,  
Citra et Cascade.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.